



## Läutern

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Nachguss</b>            | 7,27 Liter  |
| <b>Läutern vorbereiten</b> | Maische in den Läutereimer schöpfen. Nach etwa 10-20 min Wartezeit solange Würze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis die Würze klar läuft. |
| <b>Läutern</b>             | Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft immer etwas Nachguss über Schaumlöffel nachgiessen.  |

## Würzekochen

|                                    |  |   |
|------------------------------------|--|---|
| <b>Aufheizen</b>                   | Würze auf 100°C erhitzen.  |   |
| <b>Stammwürze Kochbeginn</b>       | ____ °P/°Brix  | Zielwert: 13,1°P / 13,5°Brix  |
| <b>Würzmenge Kochbeginn</b>        | ____ Liter bei ____ °C   | Zielwert: 20,3 Liter bei 20°C / 21,1 Liter bei 100°C , ↑ 22,6 cm , ↓ 5,9 cm |
| <b>Hopfen</b>                      | Citra 13.2 (13,2%)   | 20 min nach Kochbeginn 2,2 g zugeben (Kochdauer 40 min)                     |
|                                    | El Dorado 13.6 (13,6%)   | 20 min nach Kochbeginn 2,2 g zugeben (Kochdauer 40 min)                     |
|                                    | Nelson Sauvín 9.3 (9,3%)   | 20 min nach Kochbeginn 1,0 g zugeben (Kochdauer 40 min)                     |
|                                    | Citra 13.2 (13,2%)   | 60 min nach Kochbeginn 4,5 g zugeben (Kochdauer 0 min)                      |
|                                    | El Dorado 13.6 (13,6%)   | 60 min nach Kochbeginn 7,0 g zugeben (Kochdauer 0 min)                      |
|                                    | Nelson Sauvín 9.3 (9,3%)   | 60 min nach Kochbeginn 2,0 g zugeben (Kochdauer 0 min)                      |
| <b>Kochdauer</b>                   | 60 min   |   |
| <b>Stammwürze Kochende</b>         | ____ °P/°Brix  | Zielwert: 15,0°P / 15,5°Brix  |
| <b>Würzmenge vor Hopfenseihen</b>  | ____ Liter bei ____ °C   | Zielwert: 17,7 Liter bei 20°C / 18,4 Liter bei 100°C , ↑ 19,7 cm , ↓ 8,8 cm |
| <b>Whirlpool</b>                   | Kocher abschalten. Wenn thermische Bewegung abgeflaut ist, einen Whirlpool erzeugen und ca. 15 min warten bis sich ein Trubkegel gebildet hat. |   |
| <b>Nachisomerisierung</b>          | Dauer 5 min  |   |
| <b>Würzmenge nach Hopfenseihen</b> | ____ Liter bei ____ °C   |   |

## Abseihen & Anstellen

|                               |   |                              |
|-------------------------------|---|------------------------------|
| <b>Hopfenseihen</b>           | Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen. |                              |
| <b>Stammwürze Anstellen</b>   | ____ °P/°Brix   | Zielwert: 15,0°P / 15,5°Brix |
|                               | Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.            |                              |
| <b>Würzmenge Anstellen</b>    | ____ Liter  |                              |
| <b>Abgefüllte Speisemenge</b> | ____ Liter  |                              |

## Gärung

|                   |   |   |
|-------------------|---|---|
| <b>Hefe</b>       | Vermont Ale   | 1 Einheit(en) zugeben.  |
| <b>Belüften</b>   | Die Würze gut belüften.                                   |   |
| <b>Zusätze</b>    | Mangopürre Prodega  | 2,00 l nach 10 Tag(e) zugeben<br>Mangopürre nach Abschluss Gärung |
| <b>Gärverlauf</b> | Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten. |   |